

Zwetschengenkuchen



PORTIONEN

8



DAUER

60 Min.



SCHWIERIGKEIT

Mittel

ZUTATEN

1 kg	Zwetschgen
150 g	Vollkornmehl
100 g	Hafermehl
1 TL	Salz
1 EL	Vollrohrzucker
Schale von 1/2 Zitrone	
150 ml	Wasser
50 g	Cashewnüsse
75 g	Datteln
150 ml	Kokosmilch
2 EL	Maisstärke
1/2 TL	Vanille
250 ml	Wasser



BESCHREIBUNG

In manchen Gegenden auch Wähe, Fladen oder Datschi genannt – ein absolutes Muss für die Zwetschgensaison! Der cremige, mit Datteln gesüßte Guss ergibt eine wunderbare Kombination mit den saftig-säuerlichen Zwetschgen. Am besten schmeckt er noch etwas warm aus dem Ofen.

ZUBEREITUNG

1. Die Zwetschgen halbieren und entsteinen.
2. Eine Springbackform mit Kokosöl einfetten.
3. Mehl, Salz, Vollrohrzucker und Zitronenschale miteinander vermischen, anschließend 150 ml Wasser hinzugeben und zu einem Teig verkneten.
4. Den Teig ausrollen, die Backform damit auslegen und den ausgelegten Teig mit etwas Öl bestreichen.
5. Die restlichen Zutaten außer die Zwetschgen im Mixer cremig mixen.
6. Die Creme auf dem Teig in der Backform verteilen und anschließend die halbierten Zwetschgen kreisförmig darin anordnen.
7. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober- und Unterhitze etwa 30 Minuten backen.

Weitere Rezepte finden Sie unter www.lug-mag.com